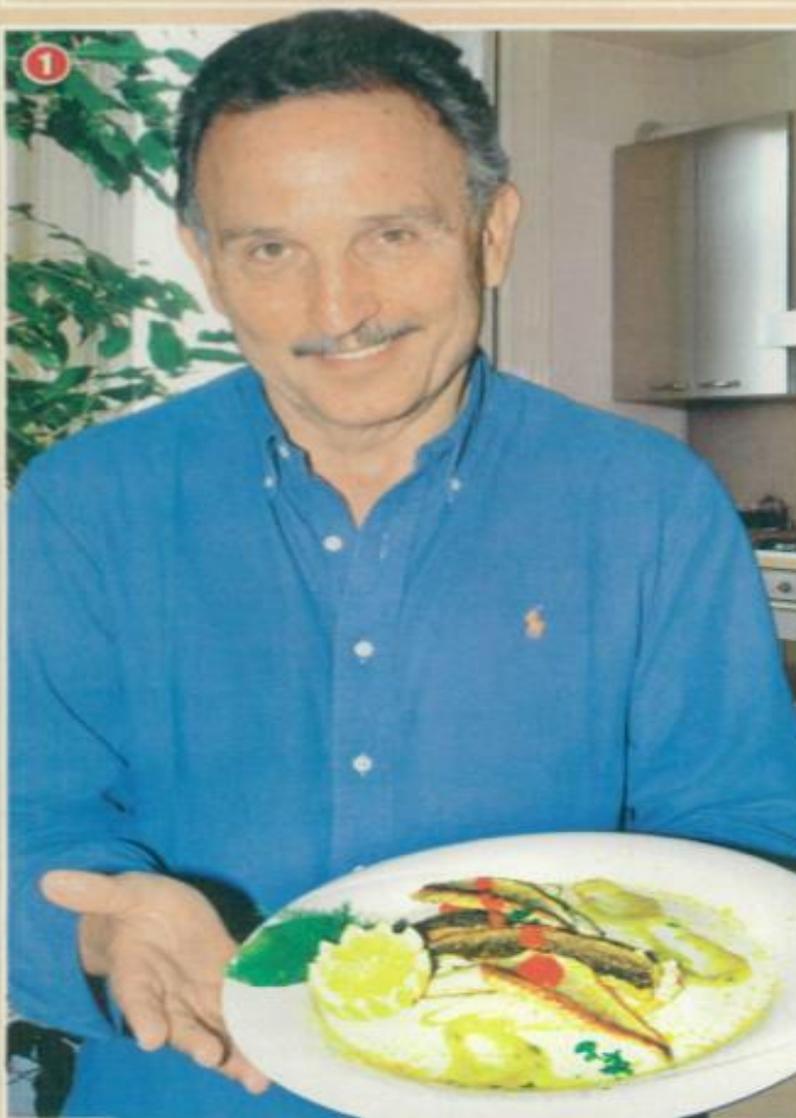


Una ricetta del conduttore Alessandro Di Pietro

PROVATE IL "MILLEFOGLIE" DI MARE

«Questo piatto è composto da due preparazioni: una vellutata di finocchi e dei filetti di orata rosolati in padella» • «Alla fine, aggiungo bottarga e polpa di ricci»



Arbatax (Ogliastra). Alessandro Di Pietro con alcuni degli ingredienti: «Per preparare la vellutata di finocchi per quattro persone, occorrono: 700 grammi di finocchi, 300 grammi di patate, una cipolla bianca e un cucchiaino di dado vegetale, basilico e menta fresca. Invece, per quanto riguarda il pesce, sempre per quattro persone, servono: quattro orate da circa 250 grammi, 100 grammi di farina, un bicchiere di vino bianco, 50 grammi di bottarga di muggine intera, 50 grammi di bottarga di muggine tritata, 30 grammi di polpa di ricci, prezzemolo, olio, sale e pepe».

Arbatax (Ogliastra). Alessandro Di Pietro, 69 anni, lo storico conduttore di "Occhio alla spesa", ci mostra il suo millefoglie di orata, bottarga e ricci su vellutata di finocchi, che ha preparato nella cucina dell'Arbatax Park Sardinia Resort. «È un piatto composto da due preparazioni: da una parte la vellutata di finocchi e dall'altra l'orata. Quando entrambe queste preparazioni sono pronte, le unisco così: dispongo la vellutata sul piatto, aggiungo un filetto d'orata, una fettina di bottarga intera, e poi un altro filetto e un'altra fettina e così via. Alla fine, in cima, aggiungo la polpa di ricci, la bottarga tritata e un filo d'olio. Posso servire».